SCALOPPINE ALL’ ARANCIA E CURRY CON ZUCCHINE GRIGLIATE AL PESTO DI ANACARDI

Ho un’amica che va matta per i viaggi.. come me del resto, ogni volta che se ne va da qualche parte, se puo, mi porta un ricordino culinario, e quando è andata in India mi ha prtato un bel barattolino di curry.. non lo uso molto spesso ma è un peccato perchè mi piace moltissimo, ha un sapore piuttosto delicato e non è particolarmente piccante.
Quando utilizzo queste spezie mi immagino un po il luogo da cui provengono e inizio a viaggiare con la mente.. lo faccio decisamente spesso, sopratutto quando non riesco a dormire perchè penso al lavoro o a qualche “problema” allora distolgo i pensieri e faccio finta di essere in qualche posto che mi piacerebbe tanto visitare, a parte che a me fantasticare piace moltissimo, poi per me è stata una bella scoperta per riuscire ad addormentarmi serenamente!!! Praticamente posso dire che ormai “ho visitato” una gran parte del mondo ;-)))
Questo mese la ricetta per l’MTC è stata proposta dalla fantastica Elisa, e devo dire che con gli argomenti son stata fortunata anche questa volta perchè a me la carne piace molto e la scaloppina è una delizia, seguite i suoi suggerimenti preziosissimi per la preparazione di questa fantastica portata!!!
Ho preparato una scaloppina all’arancia e curry, accompagnata da zucchine condite con un pesto di anacardi che sinceramente ho inventato sul momento un po a caso e non mi sarei mai aspettata che fosse deliziosa e sorprendente!!



SCALOPPINE ALL'ARANCIA E CURRY
CON ZUCCHINE GRIGLIATE AL PESTO DI ANACARDI

250 gr di petto di tacchino sottile
1/2 arancia rossa
vino bianco
250 ml di brodo vegetale
1/2 cucchiaino di curry
burro chiarificato
olio evo
sale
farina q.b.
2 zucchine

per il pesto di anacardi

10-12 anacardi

2 cucchiai di olio evo
2 cucchiai di succo di arancia
2 cucchiai della salsa delle scaloppine
un cucchiaino di prezzemolo tritato

Coprite la carne con della pellicola trasparente e battetela per assottigliarla, cospargetela da entrambe le parti con della farina. In una padella mettete a scaldare del burro chiarificato, poi mettete le scaloppine a cuocere pochi minuti per parte, salate toglietele dalla padella e deglassare con una tazzina di succo d'arancia e due cucchiai di vino bianco, lasciate appena restringere e unite il brodo vegetale caldo nel quale avrete sciolto il curry. Rimettete le scaloppine in padella e lasciate cuocere qualche minuto ma senza che la salsa si asciughi troppo!!

Nel frattempo grigliate le zucchine. Per il pesto riunire tutti gli ingredienti in un mixer e frullate finchè si sarà creata uan salsa abbastanza omogenea!

Servite le scaloppine con le zucchine e condite con il pesto.





con questa ricetta partecipo all'MTC di giugno

APPELLO: "Si cercano insegnanti che volontariamente diano una mano per i periodo di luglio e agosto presso i centri scolastici estivi delle zone terremotate. I ragazzi avranno un'età compresa fra i 3 e i 14 anni. Il progetto si chiama INSIEME LA SCUOLA NON CROLLA. Per aderire l'email di riferimento è insiemelascuolanoncrolla@flcgil.it

Chiedo per favore a tutti i miei contatti di incollare questo link nella loro bacheca. Almeno un insegnante, nella lista amici di ciascuno, c'è sempre."

CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE

Stasera sono in vena di riflessioni, un po polemiche a dir il vero!!
Ieri sera son andata a dormire col pensiero della forte scossa sentita alle 21:22, non ho sentito la mia amica perchè era un po tardi e non volevo disturbarla.. quindi stamattina già ero un po in ansia.
Come tutti saprete alle 11 è stato proclamato il lutto

nazionale e il nostro titolare ha voluto aderire quindi ci siamo fermati, abbiamo spento la radio, tutti i macchinari e anche le luci, io e qualche mia collega siamo rimaste in silenzio a pensare, meditare, pregare, altre invece ne hanno approfittato per chiaccherare, qualcuna addirittura per farsi due risate.. non potete capire la rabbia che mi hanno fatto, dove sta il rispetto per le persone che hanno perso la casa, i parenti, il lavoro, tutta la loro vita.. ora io sono particolarmente coinvolta ma ricordo benissimo che quando ci fu il terremoto dell'Aquila io lavoravo proprio a Cavezzo e per il lutto proclamato ci mettemmo tutti nella stessa stanza in religioso silenzio, e nessuno aveva li amici o parenti!!!
Oggi poi parlavo con Angela, la mia amica di Cavezzo, mi ha detto che è andata per la prima volta in paese ed è rimasta sconvolta vedendo delle persone, non del posto, che facevano delle foto alle case crollate e come simpatico souvenir portavano via dei pezzi di mattoni.. e qui… senza parole!!!
Inoltre mi ha detto che oggi uno di un laboratorio tessile, un po lontano dalla zona coinvolta nel terremoto, gli ha minimizzato l'accaduto, lei è rimasta malissimo non credendo all'insensibilità di certe persone, io penso che il terrore che loro si portano dentro può capirlo solo chi l'ha provato, ma credo che il fatto di dover dormire in tenda, di non sapere dove andranno a vivere, di non poter fare nessun progetto, di non immaginare nemmeno come sarà la loro vita, di non potersi permettere più nemmeno un sogno.. questo… questo penso si possa comprendere, e solo questo basta per avere un'immensa solidarietà!!
Tutto questo in una sola giornata… mi ha lasciato davvero tanto amaro in bocca!!! Sicuramente però dall'altra parte ci sono tante persone sensibili, tanti volontari, tante persone che si danno da fare e che stanno vicino alle popolazioni colpite, e queste persone va tutta la mia sincera ammirazione e gratitudine, perchè oggi è toccato a loro ma domani non si può sapere!!!



CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE

300 gr di carpaccio di manzo
2 zucchine freschissime
parmigiano reggiano
pinoli
rucola
succo di 1 limone
40 ml di vino bianco
40 ml di acqua
olio evo, aceto balsamico di modena
sale, pepe

In una casseruola mettete il succo di limone, il vino bianco e l’acqua e mettete la carne a marinare 10 minuti.
Scolate la carne e tamponatela con della carta assorbente, condite con un’emulsione fatta di olio evo, aceto balsamico di modena, sale e pepe.
Tagliate le zucchine sottilissime e il grana a scaglie, scottate i pinoli in padella.
Nel piatto da portata disponete la prima fetta di carpaccio, mettete le fette di zucchina il grana a scaglie e proseguite per altri due strati, decorate con qualche foglia di rucola e coi pinoli.
Condite con un po di aceto balsamico e olio evo.



con questa ricetta pertecipo al contest di ABOUT FOOD

BAULETTI DI MELANZANA

UN TRANQUILLO WEEKEND… DI CORSA!!!

Che io sia un bradipo che come habitat naturale ha il suo amato divano, è un dato di fatto.. non sono sempre così però, quando ad esempio sono in vacanza dormo pochissimo e son sempre in giro tant'è che il nostro mitico viaggio U.S.A. è stato ribatezzato dal mio ragazzo come "corso di sopravvivenza" perchè la mia tabella di marcia era fitta e non prevedeva sgarri, addirittura al ritorno sosteneva che lo spazio tra l'alluce e l'illice si fosse approfondito a causa del troppo camminare, perchè noi siamo infradito addict.. anche nel gran canion non ce ne siamo separati!!! e non sono nemmeno sempre stata così, 15 anni fa ero sempre in giro sempre a ballare con le amiche, ci siamo divertite molto pur essendo sempre moderate!!!

Comunque ultimamente non mi son dedicata tanto alla vita sociale, non ho organizzato le solite cene a casa mia, una mia amica doveva sempre studiare per il master, un'altra doveva finire di ristrutturare casa, un'altra sempre incasinata col lavoro… e io mi sono un po adagiata.. finchè non è arrivato questo weekend… questo frenetico weekend!!! tutto è iniziato venerdì.. cena ad una festa di paese con le amiche, ovviamente si parte alle 20 e solo per una cena si torna alle 2 di notte, sveglia ore 9:00 del sabato, parrucchiere, unghie, doccia, trucco, vestiti.. e si parte per un bel matrimonio, siamo tornati alle 3 di notte, sveglia domenica alle 12.. colazione ore 12:30, doccia, trucco, vestiti e si parte per un battesimo… 0.0…. ma si può concentrare così tutto in un weekend??? da urlo!!! immaginatevi la mia faccia stamattina!!!! e con questo inquietante pensiero vi lascio alla mia ricetta di oggi!!!!



BAULETTI DI MELANZANA

2 melanzane lunghe
1 salsiccia
6-7 pomodorini
1 spicchio d’aglio
pecorino
prezzemolo
olio evo, pepe, sale

Incidete le melanzane su un lato lungo, con un cucchiaino scavate e prelevate l’interno, tagliate la polpa prelevata a cubetti. In una padella scaldate un filo d’olio evo e mettete uno spicchio d’aglio la polpa delle melanzane, la salsiccia a piccoli pezzetti e i pomodorini, salate pepate e lasciate cuocere una decina di minuti, cospargete di prezzemolo fresco tritato. Salate un pò anche l’interno delle melanzane, riempitele con il composto e completate con delle scaglie di pecorino, chiudete con dello spago, condite con un filo d’olio e cuocete in forno statico a 180° per 45 minuti.



ECCOLE PRIMA DELLA COTTURA



con questa ricetta partecipo al contest di

INSALATA DI POLLO CON SALSA ALLO YOGURT

Oggi ponte!!! che meraviglia queste giornate “regalate” per svolgere quelle commissioni che altrimenti non riesci mai a fare.. tipo andare in banca.. e per fortuna ho fatto presto!! oggi è una bella giornata.. ok c’è qualche piccola nuvola ma è caldo e il sole brucia, speriamo davvero di essere avviati verso l’estate!!!
Sono sola a pranzo e mi son preparata un piattino fresco, leggero e semplicissimo!!

Colgo inoltre l’occasione per ringraziare Maria e Rachele per avermi donato il premio portafortuna, siccome l’ho già ricevuto non faccio di nuovo l’elenco ma sono comunque molto felice che voi abbiate pensato a me!! GRAZIE!!!



INSALATA DI POLLO CON SALSA ALLO YOGURT

1 fetta di petto di pollo tagliato sottile (a me piace così)

1/2 finocchio

rucola

mais

semi di zucca

per la salsa

1 cucchiaio di yogurt magro

1 cucchiaio di olio extravergine d’oliva

sale, pepe

2 foglie di basilico

qualche goccia di aceto di vino bianco

Grigliate il petto di pollo e tagliatelo a striscioline, lasciate intiepidire. Lavate il finocchio e tagliatelo a fette molto sottili, pulite la rucola.
Per la salsa raccogliete tutti gli ingredienti in una ciotola, il basilico tritato fine, e mescolate, al posto dell'aceto si può usare del limone!
In un piatto mescolate il finocchio la rucola del mais dolce una manciata di semi di zucca e la metà del pollo, condite con un cucchiaio di salsa, mettete nel piatto da portata e disponete sopra il restante pollo che condirete con un'altro po di salsa.

SFORMATI DI QUAGLIE AL BACON CON CREMA VERDE DI ASPARAGI

IO *"sai ho appena letto di un contest che ha come giudice Sadler.. sai quello chef di cui ho tanti libri.."*
LUI *"su cos'è??"*
IO *"quaglia e asparagi!"*

……mi guarda e non dice niente……

LA MENTE DI LUI *"maiale, pollo, tacchino, vitello, manzo = commestibile..*
quaglia… quaglia.. non identificato"
LUI *"io ti chiudo il blog"*

AH AH AH… ma naturalmente io devo provare.. non ho mai mangiato le quaglie.. mi dicono siano buone quindi.. pensa, pensa..
La difficoltà maggiore è stata proprio trovarle queste quaglie ma alla fine eccole tra le mie manine e ora vi cucino!!!
p.s. alla fine gli è piaciuto!!!



SFORMATI DI QUAGLIE AL BACON
CON CREMA VERDE DI ASPARAGI

per due persone

4 quaglie
1/2 limone
1 cucchiaio di vino bianco
12 fette di bacon affumicato
20 gr di pinoli
pepe rosa
sale di cervia al limone e menta
olio extravergine d'oliva
40-50 gr di punte di asparagi

per la salsa

1 tuorlo sodo
10 gr di prezzemolo
1 fetta di pan carrè
1/2 spicchio aglio
100 gr di gambi di asparagi
1 cucchiaio di aceto di vino bianco
30 gr di olio extravergine d'oliva

Disossate le quaglie e riducete la carne ad una dadolata, mettetela in una ciotola con il succo di mezzo limone, il vino bianco, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale di

cervia al limone e menta, pepe rosa macinato, lasciate marinare in frigorifero per un’ora.
Nel frattempo lessate gli asparagi scolateli e prelevate le punte.
Ammollate il pan carrè con l’aceto e acqua. Frullate assieme i gambi degli asparagi il tuorlo sodo , il prezzemolo, l’aglio, il pan carrè ben strizzato e l’olio extravergine d’oliva, regolate di sale e pepe.
Lasciate scolare bene la carne, tostate i pinoli.
Foderate delle terrine monoporzione con le fette di bacon sul fondo mettete un cucchiaio di carne, una parte dei pinoli poi mettete uno strato di punte di asparagi e continuate ad alternare gli strati fino a riempire le terrine, richiudete le fette di bacon sopra, mantenete qualche punta di asparago per le decorazioni. Cuocete in forno a 180° per 30 minuti coperto con alluminio, gli ultimi 10 minuti togliete l’alluminio.
Estraete gli sformatini dalle terrine e rimettete in forno sotto il grill per qualche minuto in modo da rosolare il bacon.
Servite gli sformatini con una quenelle di salsa verde e patate arrosto.

FAGOTTINI DI PROSCIUTTO

Quando ho visto il colore del contest di ESSENZA IN CUCINA e MY TASTE OF FOOD ho iniziato a pensare a tutti gli alimenti rosa che mi venivano in mente, finchè il pensiero si è fermato su PROSCIUTTO COTTO.. e poi il resto è venuto da se.. metti insieme questo e quello.. ed ecco questi saporiti fagottini!!

FAGOTTINI DI PROSCIUTTO

per 7-8 fagottini

per il ripieno

2 hamburger di vitello
5 fette di salame
1 uovo
5 pomodorini secchi sott’olio

1 scalogno
2 cucchiai di ricotta
20 gr di parmigiano
pepe
8 fette di prosciutto cotto
per la salsa al pomodoro
10 pomodorini
1/2 scalogno
olio extravergine d'oliva
timo, salvia, maggiorana
un pizzico di zucchero
sale, pepe
1 cucchiaino raso di farina
1 cucchiaino di burro
pepe rosa

In una padella mettete un filo d'olio e cuocete lo scalogno tritato con gli hamburger, una volta cotti mettete la carne in una ciotola con tutti i restanti ingredienti e frullate fino a formare un composto omogeneo. Al centro di ogni fetta mettete un cucchiaio abbondante di composto e richiudete a fagottino il prosciutto, bloccate con due stecchini facendoli passare da parte a parte. In una teglia ricoperta con carta forno disponete i fagottini e coprite con un foglio di alluminio, cuocete 20 minuti a 180°.
Per la crema di pomodoro mettete in un padellino olio, scalogno pomodorini tagliati a spicchi e erbe aromatiche, mettete un pizzico di zucchero, fate insaporire, salate, pepate, cuocete 10 minuti poi frullate tutto con il mixer, con il burro e la farina formate una pallina unitela alla salsa e rimettete sul fuoco mescolate con la frusta evitando di formare grumi, questo serve per far in modo che la farina assorba l'acqua dei pomodori evitando così antiestetiche pozzette d'acqua nel piatto!!
Nel piatto di portata mettete qualche cucchiaio di salsa e sopra i vostri fagottini.. decorate a piacere con pepe rosa e aceto balsamico.

ps. per la regola del riciclo se dovesse avanzare un fagottino

potete sminuzzarlo e utilizzarlo per condire la pasta assieme alla salsa di pomodoro.



INVOLTINI DI POLLO AI CARCIOFI

Stasera al ritorno dal lavoro decido di passare dalla mamma e la trovo intenta a far a pezzi tre poveri polli, uccisi perchè colpevoli di fare troppe uova.. “vita di campagna”.. in effetti la cucina era invasa da uova, cen’erano circa una quarantina ed era già passato mio fratello a ritirarne.. bene allora so che sicuramente a cena farò del pollo!!
In frigo trovo due carciofi belli freschi appena comprati e mi salta subito alla mente il pesto di Benedetta che proprio l’altro giorno ha attirato la mia attenzione, lei mi perdonerà per averlo leggermente modificato aggiungendo qualche erba, ma

io quando vedo un rametto di rosmarino, delle foglie di salvia o del timo non capisco più niente e li metterei ovunque!!

Io ho usato i pezzi che avevo di mezzo pollo (una coscia, una sovracoscia, un petto..) ma le sovracosce sono le migliori perchè sono più larghe e quindi più adatte per degli involtini, inoltre sono facili da disossare.



INVOLTINI DI POLLO RIPIENI AI CARCIOFI

(ingredienti per 2 persone)

4 sovracosce di pollo
2 carciofi
20 gr di pinoli
2 cucchiai di parmigiano
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
5 foglie di salvia
un piccolo rametto di rosmarino
vino bianco
100 ml di latte
sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Pulite i carcioi eliminando le foglie esterne più dure, tagliate la punta e il gambo, ora tagliatelo a metà e con un cucchiaino eliminate la barbetta che c'è al cuore, tagliatelo a spicchi e mettetelo a rosolare in una padella dove avrete fatto scaldare un po d'olio extravergine d'oliva. Lasciate

rosolare circa 5 minuti girando spesso, fate attenzione che bruciano in fretta.. poi allungate con una tazzina d'acqua salate, pepate e lasciate cuocere una decina di minuti. Mettete in un mixer i carciofi coi pinoli, il parmigiano, l'aglio, le erbe e l'olio, frullate fino ad ottenere una crema omogenea.
Disossate le sovracosce di pollo e disponete sopra un paio di cucchiaini di crema di carciofi arrotolate e legate con lo spago da cucina, fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in uan padella e mettete a cuocere i vostri fagottini, lasciateli rosolare bene su tutti i lati, fate attenzione a girarli delicatamente per non far uscire tutto il composto (dai fagottini ne uscirà comunque un po ma nessun problema ve lo ritroverete nel piatto sotto forma di salsa).
Sfumate con un po di vino bianco e lasciate completamente evaporare, a questo punto unite il latte, salate e terminate la cottura circa 10 minuti finchè il latte si sarà asciugato. Filtrate il sugo in modo da eliminare il grasso in eccesso, eliminate lo spago e servite con la salsetta di cottura!!!

SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

Questa ricetta voglio dedicarla alle mie amiche.. si lo so che non è un gran chè e non sembra proprio una ricetta da "*dedicare*" però c'è un motivo!!! Mi chiedono sempre cosa cucinare per cena: *".. mi devi dare qualche ricettina semplice ma buona, non so mai cosa preparare per cena, mi viene in mente solo la bistecca con l'insalata.."* beh care amiche questa è davvero semplice semplice e molto gustosa.. e non fatevi intimorire dal nome.. solo poesia!!

SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA
(ingredienti per 2 persone)
4 sovracosce di pollo

66 ml di birra
1 spicchio d’aglio
sale di cervia alle erbe aromatiche
farina
pepe rosa
burro, olio extravergine d’oliva

Mettete a rosolare 1 spicchio d’aglio in una casseruola con un po di burro e un filo d’olio exravergine d’oliva, infarinate le sovracosce efarle rosolare bene in padella, devono fare un po di crosticina.
Salate con sale alle erbe aromatiche di cervia, altrimenti mettete qualche foglia di salvia e un po di rosmarino tritato.
Coprite con la birra e continuate la cottura finche la birra si è asciugata formando una cremina.
Servire con un po della salsa alla birra e a piacere condire con del pepe rosa e broccoli saltati in padella.
Più semplice di così!!!!

